

La apreciación de la calidad en el café



Por todos es sabido que la calidad en el café es un tema muy subjetivo y que los únicos que coinciden bastante a la hora de determinar si un café es bueno o malo son los expertos. Estos, por regla general, prefieren los cafés arábicas y sobre todo los lavados a los robusta. En cambio, entre los consumidores estos criterios de calidad varían bastante en función de diferentes circunstancias.



¿Por qué los expertos prefieren los arábicas?

Mayoritariamente, los expertos se decantan por este tipo de cafés por su buena calidad y gran cantidad de aromas y sabores extraordinarios y diferentes según cual sea la procedencia del grano.

El tueste de los arábica, muy suave y claro, favorece, también, el buen resultado de estos cafés en taza. La sencillez y pureza del tostado al que son sometidos -se tuesta el café en el interior de una jarra de loza y únicamente se utiliza agua mineral en este proceso- garantiza la pureza del gusto final de estos cafés, gracias a que durante el tueste, los granos se encuentran totalmente aislados y a salvo de cualquier otro elemento, evitándose así modificaciones indeseadas o incluso deterioros irreversibles de su gusto natural.

¿El concepto de calidad es homogéneo en los consumidores?

Establecer un criterio de calidad para el café, así como para cualquier otra bebida, alimento, objeto, acción... es una misión prácticamente imposible de realizar. Cada persona tiene su propio gusto y es muy difícil de homogeneizar calidades. En el caso del café, el concepto de "bueno" en el consumidor depende de aspectos tan variados como la climatología, el tipo de café, el sistema de preparación, los hábitos de consumo y otras muchas pequeñas circunstancias que configuran los millones de definiciones que podríamos recoger si preguntáramos a los consumidores qué es para ellos un buen café.



Consumo de café en países fríos y cálidos

Si bien es imposible determinar individualmente el gusto de cada consumidor, sí que en líneas generales y fundamentándonos en las cifras oficiales de las estadísticas internacionales de consumo de café, podemos aventurarnos a hacer una primera aproximación sobre las tendencias actuales de consumo en diferentes partes del continente.

En los países fríos, por ejemplo, y por regla general, se beben cafés suaves, preparados en cafeteras de filtro y con mezclas de arábicas de tueste claro. El ratio de empleo de café molido por preparación suele ir de los 40 a 50 gr./litro de agua y el de azúcar de unos 5 gr. por consumición. La suavidad del café resultante, por tanto, y sobretodo el bajo contenido en cafeína de éste, permite a los consumidores de este tipo de países,

llenar la taza con mayor frecuencia -la medida habitual por toma es de 100 ml. o sea de taza grande de café- hecho que explicaría el alto índice de tazas per cápita que registran los países fríos en las estadísticas mundiales.

En cuanto a preparaciones como el café con leche, en este tipo de países, la relación entre ambos ingredientes es claramente favorable al café, que representa habitualmente el 90% del contenido de la taza. Este es, sin duda, otro factor determinante para justificar el mayor uso de los cafés arábicos, ya que la baja cantidad de leche permite disfrutar más plenamente de las, en general, buenas cualidades de este tipo de cafés.

En los países cálidos, por su parte, utilizan sobretodo mezclas de cafés arábicas y robustas de tueste oscuro para hacer las infusiones. Cuando se prepara el café en casa la opción mayoritaria es la cafetera Mocca o de fuego, mientras que la cafetera express es la opción más común fuera del hogar. La relación café/agua es de 80 gr./litro en las cafeteras domésticas, mientras que en las express se sitúa alrededor de los 175 gr./litro de agua. Es evidente, pues, que por cada toma el contenido de cafeína es mucho más alto que en los países fríos, hecho que sin duda condiciona el consumo continuado de café, siendo la relación per cápita de taza de café/día mucho más baja que en los países fríos y, por tanto, también el consumo general de café.

Intentando afinar un poco más sobre el tipo de café preferido en países cálidos, podemos fijarnos, ahora, en el caso de España.

En nuestro país predomina el consumo de café express y por lo tanto el de un tipo de café de características fuertes, tanto por su método de preparación como por su concentración, fijada alrededor 150 gr. de café/litro de agua, en tazas de no más de 40 ml. de infusión.





Por tipos de consumición, el café con leche y el cortado son las opciones mayoritarias. La relación café/leche en estos casos se suele situar alrededor del 60/40 %, por lo que el café debe ser fuerte para que la leche no diluya su sabor. Aquí es donde el empleo de arábicas mezclados con robustas tiene su sentido, pues se trata de variedades con más cuerpo, más amargor y más “resistentes”, pues, a perder su sabor frente al de la leche. Consecuentemente, además, al empleo de este tipo de café fuerte, el consumo de azúcar también es mayor, situándose en valores aproximados de entre 8 y 10 gr. por taza. Un hecho curioso, sin embargo, es que a pesar de que la concentración de azúcar es más alta, únicamente una parte de ésta se disuelve, pues los consumidores españoles removemos poco el café con la cucharilla.

Por supuesto, es posible y recomendable la preparación de una taza de café con leche únicamente con cafés arábicas, aunque para ello es necesario hacer algunas variaciones, tanto en el proceso de tueste, la dosificación y la preparación. Así, el tueste debe ser más oscuro y el porcentaje de café frente al de la leche algo más alta. El resultado es el de un café más fácil y agradable de tomar.

¿Cómo, cuando y dónde tomamos café?

Estos factores también son importantes en el momento de determinar la apreciación de la calidad del café. Habitualmente, cuando tomamos café en los días laborables, tanto en casa

como en la cafetería, lo hacemos de una forma rápida y algo mecánica sin prestar atención a los aromas y sabores de un buen café. La realidad es que en estos momentos, mientras nos sirvan un café relativamente amargo, caliente y que no sea demasiado fuerte de sabor, no tenemos problemas en aceptarlo. En cambio, cuando se trata de días festivos, celebraciones o situaciones en las que estamos mucho más relajados, ponemos más atención en el café que tomamos, en su gusto, en su aroma, siendo, además, y por norma general, mucho más exigentes en la elección de la calidad.

La adaptación, un problema habitual

Sabido es que los gustos y aromas los detectamos en la boca y la nariz. Para la buena percepción es necesario que estos dos elementos no estén contaminados por otros aromas o sabores que puedan llevarnos a juicios erróneos. Hay muchos ejemplos que podríamos citar para ilustrar esta teoría: Si estamos, en un local cerrado con gran cantidad de olores diferentes, difícilmente podremos apreciar los aromas del café. Si, además, antes hemos comido algo fuerte, como caza o carnes muy elaboradas, el paladar estará saturado por el fuerte gusto de estos



alimentos y distorsionará el gusto del café. Lo mismo sucede si hemos tomado vinos de mucho cuerpo o alguna copa de cava. Asimismo, el sabor de las frutas ácidas comidas en el postre, puede alterar la percepción del gusto del café.

Para evitar o amortiguar estos sabores distorsionadores es aconsejable, antes de tomar el café, comer unas pocas galletas, tipo “Crakers”, o bastoncitos de pan, tipo “Grisines”, acompañados de un vaso de agua. Esto hace desaparecer los gustos fuertes y agresivos de nuestra boca. Los sorbetes suaves con sabores no excesivamente ácidos son también un buen sistema para “limpiar” nuestra boca. Si no nos es posible comer ninguno de los productos anteriormente descritos, cuanto menos, sería aconsejable, tomar el vaso de agua para arrastrar todos los sabores fuertes. Esta ingesta debe ser siempre anterior al café, y no posterior tal y como suelen hacer algunas personas, ya que en estos casos, lo único que se consigue es hacer desaparecer rápidamente el regusto agradable del café.

Conclusiones

Ya sabemos que es muy difícil cambiar los hábitos en la preparación del café sin cambiar en exceso el gusto de nuestros consumidores, pero tenemos suficientes argumentos, tanto de calidad como incluso económicos, para intentarlo. Hay que fomentar, sobretudo, el consumo de cafés con contenidos más altos en arábicas, de este modo reduciríamos la ingesta de cafeína y por lo tanto fomentaríamos al consumidor a tomar más tazas de café al día.

Josep Rovira

